

Proteção comestível evita perdas no palmito

ANTONIO GOMES SOARES

PEQUISADOR DA EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS

O palmito de pupunha minimamente processado, ou seja, pronto para consumo in natura e sem tratamento térmico, é uma alternativa viável que vêm crescendo no mercado consumidor



Preparação dos toletes para serem comercializados "in natura"

A pupunheira (*Bactris Gasiaes* H.B.K.) é uma palmeira que se constitui como alternativa para a produção de palmito tendo a vantagem de ser explorada em plantios organizados. O palmito é basicamente uma iguaria do Brasil, que responde por cerca de 85% da produção mundial, não dominando, contudo, as exportações. A principal causa da perda desta liderança é a falta de qualidade do produto brasileiro. As exportações já foram da ordem de US\$ 40 milhões de dólares, situando-se hoje em torno de US\$ 7 milhões anuais.

Atualmente, a indústria de alimentos ainda concentra-se na produção de palmito

em salmoura. Entretanto, o palmito de pupunha minimamente processado, ou seja, pronto para consumo in natura e sem tratamento térmico é uma alternativa viável que vêm crescendo no mercado consumidor. O tolete do palmito de pupunha é a parte mais nobre da palmeira e que apresenta um preço médio entre R\$ 18 e R\$ 20 o quilo quando comercializado na forma de minimamente processado.

Entretanto, a tecnologia empregada é rudimentar e ineficiente, fazendo com que o tempo de vida útil deste produto seja muito curto, com perdas consideráveis nos locais de comercialização. Desta maneira, os produtores de palmito de pupunha mi-

nimamente processado não conseguem comercializar o produto para regiões distantes dos locais de produção. Além disso, as embalagens de comercialização são inadequadas e incipientes, aumentando ainda as perdas do produto.

A Embrapa Agroindústria de Alimentos definiu um fluxograma de processamento mínimo para obtenção de produto minimamente processado dentro do que atende aos requisitos básicos de qualidade e segurança alimentar.

No processamento, o palmito recebe uma solução filmogênica comestível (revestimento comestível). O filme foi desenvolvido à base de um polímero natural (gelatina) que tem a função de prolongar a vida útil do tolete de palmito de pupunha minimamente processado e assegurar a sua qualidade. Foram realizados testes sensoriais com consumidores que indicaram não haver alterações significativas no sabor, textura e aparência do produto.

Nesta pesquisa, a parceria com o Instituto Nacional de Tecnologia permitiu o desenvolvimento de uma embalagem específica para comercialização de palmito de pupunha minimamente processado. Ela garante praticidade, proteção e está apta a ser a primeira vitrine expositiva do produto. A embalagem foi desenvolvida com um cartão triplex ecologicamente correto e biodegradável.

Desta forma, o novo fluxograma, a aplicação da solução filmogênica e a embalagem adequada às características do produto fizeram com que houvesse ganho na vida útil, na qualidade e na segurança do produto de 5 para 22 dias.

A extensão do tempo de prateleira permite que o produto seja comercializado em locais distantes da produção agroindustrial e até mesmo exportado via aérea, uma vez que o valor agregado é alto. Portanto, o uso destas tecnologias propicia aos produtores e às agroindústrias novas perspectivas de mercado tanto no Brasil como no exterior.



Corte da pupunha in natura e a embalagem com polímero natural que prolonga a vida útil do palmito minimamente processado

